

Schokoladenpudding mit Zimtsahne

Zutaten (für 4 kleine Gläser):

500 ml Milch
100 g Schokolade
(mindestens 50% Kakao-Anteil, z.B. Zartherb)
35 g Speisestärke
30 g Zucker

200 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
Zimt



Zubereitung:

- 1) Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Milch in einen Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze die Schokolade schmelzen lassen. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, Speisestärke und Zucker mit einem Schneebesen unterrühren. Den Pudding unter ständigem rühren kurz aufkochen lassen und in Gläser füllen.
- 2) Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Sahne auf den Pudding geben und mit Zimt bestreuen.

